

dele budella grosse del porcho, & nettale molto bene ch' siano fortili ch' no gli resti niente di grasso, & impieli de questa materia & stringila bene nele ditte budella & falle longhe, o curthe como ti piace, & uogliono essere cotti allessi, & non possono durare piu ch' due di in perfezione. Niente di mancho secundo el tempo il bisogno si possono conseruar quindici o uenti di & piu se seranno ben gouernati.

E tu uorrai far bone salzucchie di carne di poco o d'altra carne. Togli de la carne magra & grassa i fine senza nerui e tagliala ben monuta. Et se la carne e, dece libre mettu ue vna libra de sale due oncie de finocchio ben netto, & doi oncie di pepe pistato grossamente, & mescola bene queste cose insieme & lassale star per vn di Et dapoï toglì di budelli ben netti & ben mondi & impieli de questa carne & poneli asciuccar al fumo.

E r fare dui piattelli di gelatina. Togli quaranta piedi de crastoni, & scorticali & cacciane for le ossa & poi li ditti piedi amoglio i acqua fresca per spatio di tre o quattro hor. Da poi lauagli molto bene & toglì vn bocchale da coto biancho, vn bocchale di uina biancho & doi bocchali d'acqua, & poneli accocer li ditti piedi sopra giorgendoli del sale secundo il bisogno, & falli bolli ad agio ad agio schiumandoli sopra tutto co bona diligencia. Et

10.  
como siano mezo cotti toglì vna quarta di pepe sono, vna quarta de pepe longho, vna quarta de grano de paradiso, vna quarta di canella in tegra, & meza quarta di spicconardo. Et pista tutte queste cose grossamente ch' siano rotte & no pistate & ponile abollire con li ditti piedi Et lassali bolli tanto ch' sia consumata la terza parte. Et quando li piedi son ben cotti cacciali fora, & ritorna il brodo al focho, & como comincia a bollire ponui dentro dece bianchi doua battuti tanto ch' siano schiuma, & dagli vna uolta col cocchiaro & subito passa il brodo per vn saccho di lana doi o tre uolte in seme co tueta la mescolanza ch' sia ben colata, lasciando star continuamente ferma la ditta mescolanza nel saccho, & quante piu uolte il coli sera piu netto & stillato. Et da poi habi apparecchiata la carne di pollastro o di capretto, o di cappon & sia cotta quanto bisogna, & sia tolta via la pelle dela ditta carne & ben biancha & ben netta, & ponila asciuccar tra doi pani bianchi, & ponila i li piattelli & da poi vi poni sopra il dicto brodo, & poi poni li piattelli i locho fresco & lassala gelare.

I gla vn quarto di capretto & concialo molto bene como vole essere arrosto, & i lardalo & ponui per dentro assai aglio i spichi modate amodo se uolesci impietrar, o i lardar. Dapoï toglì de bono agresto, doi rosci doua, doi spichi